

HBF22WHEU

Categoria	Preparação de alimentos
Família	Varinha mágica
Tipo	Varinha mágica com acessórios
Versão	EU
Código EAN	8017709318246



Design

Design	Anni 50	Cor pega (atrás)	Cinza
Cor	Branco	Material pega (atrás)	Plástico macio
Acabamentos	Polido	Tipologia do logótipo	Logótipo aplicado
Material do corpo	Plástico	Cor do logo	Cromado
Material do pé amovível	Aço inox	Cor do cabo de alimentação	Cinzento
Material das lâminas	Aço inox	Outras cores disponíveis	Preto, Vermelho, Azul céu

Comandos

Painel de controlo	Botões e comando rotativo	Cor rebordo botão	Cromado
Cor dos botões	Branco	Material rebordo botão	Plástico
Material botões	Plástico		

Especificações técnicas

Potência do motor	700 W	Pega ergonómica e antiderrapante	Sim
Sistema	Lâmina em aço inox com sistema Flowblend	Encaixe dos acessórios	Twist and lock
Velocidade máxima RPM min.	14850 giri/min 8150 giri/min	Base com espaço para enrolar cabo elétrico	Sim
		Dimensões varinha mágica	AxLxP 413x65x65 mm

Programas / Funções

Velocidade variável	Sim
Função Turbo	Sim

Acessórios incluídos

Jarro doseador	Sim	Dimensões do picador	LxPxH 136x136x203H (com tampa e base antiderrapante)
Material do jarro	Tritan™ Renew	Passador de puré	Sim
Cor do jarro	Transparente	Material do passador de puré	Plástico
Capacidade do jarro	1,4 L	Peso líquido do picador	478 gr (com tampa, lâminas, base antiderrapante)
Tampa do jarro	Sim, em Tritan™ Renew com vedante	Masher color	Creme
Pega do jarro	Sim	Masher blades material	Plástico
Beaker spout	Sim	Masher blades color	Cinza
Lavável na máquina	Sim	Lavável na máquina	Lâminas
Dimensões do jarro doseador	LxPxH 117x174x195 H203 (with lid)	Dimensões do triturador	LxPxA 96x96x247 mm
Peso líquido do jarro	330 gr (jarro) 85 gr (tampa)	Peso líquido do triturador	238 gr
Picador	Sim	Batedor de pinha	Sim
Material da tampa do picador	Plástico	Wire whisk adaptor material	Plástico
Cor da tampa do picador	Creme	Cor do adaptador do batedor de arame	Creme
Material do picador	Tritan™ Renew	Material do batedor de pinha	Aço inox
Chopper bowl color	Transparente	Cor do batedor de arame	Polido
Material das lâminas do picador	Aço inox em forma de S	Lavável na máquina	Yes, only wire whisk
Chopper blades shape	S shape	Dimensões do batedor de pinha	LxPxA 60x60x268 mm
Lavável na máquina	ciotola, lame	Peso líquido do batedor de pinha	118 gr g

Ligação elétrica

Ficha elétrica	(C) Eurospina	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Potência nominal	700 W	Comprimento do cabo de alimentação	1,5 m
Tensão	220-240 V		

Dados de logística

Largura	65 mm	Largura da embalagem (mm)	13.66 "
Profundidade do liquidificador	65 mm	Profundidade do produto embalado (in)	7.68 "
Altura	414 mm	Altura do produto embalado (in)	17.40 "
Largura da embalagem (mm)	347 mm		

Profundidade da embalagem (mm)	195 mm
Altura da embalagem (mm)	442 mm

Peso líquido (kg)	2,100 kg
Peso bruto (kg)	3,850 kg

Not included accessories



HBHD11

Traseira em Tritan™ Renew. Tampa da base removível para facilitar a limpeza. Base em plástico, acabamento cinza fosco. Pés antiderrapantes. Pode ser lavado na máquina de lavar louça. Adequado para os modelos de varinha mágica HBF11 e HBF22.



HBFP11

Utensílio de cozinha 5 em 1 multifuncional: Fatia, pica, rala e bate. Tigela em Tritan™ Renew de 1,5 L / 1,6 qt com intervalos de medição (1500 ml/6 chávenas – 48 oz/1,5 L), com pés antiderrapantes e caixa de engrenagens removível. A tigela pode ser lavada na máquina de lavar louça e é acompanhada de uma prensa BPA-free. Acessórios: 1 disco fatiador ajustável (0-6 mm/ 0-0,23 pol.) com lâmina em aço inox, 1 disco para bater, 1 lâmina S em aço inox para picar, 1 disco reversível em aço inox para ralar grosso ou fino.

Alternative products



HBF22BLEU

Preto



HBF22PBEU

Azul céu



HBF22RDEU

Vermelho



HBF22CREU

Creme

Benefit (TT)

Velocidade variável e função Turbo para um controlo total do resultado final

Pega ergonómica antiderrapante para uma utilização fácil

Lâminas de aço inoxidável com sistema FlowBlend para obter os melhores resultados

Jarro doseador, batedor, triturador e passador de puré são os acessórios incluídos para a máxima versatilidade na cozinha